



●Archil アルチル

Hillside Rkatsiteli 2018

ヒルサイド ルカツテリ 2018 [オレンジ アンバー 白] dry

カヘティ地方シグナギ、アルチル (Archil Nasvlishvili) のワイン。

ワイナリー名はKerovani.

自ら愛弟子を自称しているように、

Pheasant's Tears のジョンにインスパイアされ、
ジョンという最高の先生のもとでワインづくりを始めました。

アルチルは今でもエンジニアの仕事と兼業しているため、

ワイン生産量こそ少ないですが、理数系らしく、

バランス感覚と安定感は抜群に良いものをつくります。

ボトル**5727円** (税込**6300円**)

●Maradiuli マラデウリ

IE Maradi Dzelshavi 2018 Maradiuli

ゼルシャヴィ 2018, 2020 マラデウリ [赤] dry

※2020は生産量が少し増えたようで、価格が少しお値打ちになりました。
こちらもグラス売り解禁します。

MARADIULIは、Imereti州のSachkhere地方Merjevi村にあります。

2015年からDzelshavi (ゼルシャヴィ) という古代葡萄品種の赤ワインを生産しています。

造り手のGiorgi Kemertelidzeの家族は、
曾祖父の代からクヴェヴリでのワインづくりを
個人的に (ソ連時代はこっそりと) 行なっていました。(伝統を守ってきました。)

ギョルギは、ジョージアのVino Underground

(*伝統的製法で自然なワインを作ろうとソリコたちの始めたプロジェクトのワインや、彼らが集
まるワインバー) でワインを追求し、素晴らしいワインを飲み、心を打たれました。
そして、曾祖父の甕2つに、新しく甕を買い足し、ワイン作り始めました。

ソリコやジョンを1代目とするなら、その影響でワインづくりを始めた、
2世代目と言えるでしょう。

彼のぶどうはこの地域独特の希少品種。

古代品種525種が植えられている、トビリシの、「ワインライブラリー」から苗木を購入し、その
ぶどうを相性の良い自分の土地に植え、根気よく増やしていったそう。
やっとなこと、売れる量になりましたが、まだ生産量は僅かでとても貴重です。

おじいさまの甕を使う理由を尋ねると、

古い甕はきめ細かく作られているため、繊細にできるとのこと。

彼の挑戦はまだ始まったばかり。繊細で美しく、魅力溢れる希少なワインは、
まだまだ伸びしろがありこれからが楽しみな造り手の1人です。

セラーは伝統的なジョージア様式の木製で作られていて、そこには木製のサツナヘリ (槽)、
ぶどうを絞るための特別な伝統的な容器、
クヴェヴリ (甕)、ジョージアで伝統的に使用されているワイン作りの土の容器があります。

海拔約600メートル。ぶどうはオーガニック栽培でつくられ、SO2はkvevriの頂部での硫黄燃焼で
のみ添加されます。ワインはノンフィルターで化学的な処理を行っていません。

“MARADIULI”とは、ジョージア語で「永遠」という意味を持ちます。

ドライの赤ワイン “Maradiuli”は、伝統的なセラーの甕で発酵され、
熟成したDzelshaviから作られます。

Dzelshavi (ゼルシャヴィ) はイメレティのぶどう品種で、6世紀に生まれた古い品種。

標高約600メートルのImereti州のSachkhere地方Merjevi村で栽培されています。

おそらく現在彼のみが育てている品種...もし他の人が作っていたとしても、ローカルな品種な
ので、ごく僅かであり希少な品種です。

ボトル**6000円** (税込**6600円**)

グラス**1636円** (税込**1800円**) , グラスハーフ**818円** (税込**900円**)

